

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 8. Bromberg, den 16. April 1933

Woher kommt unser Gemüse?

Die Chronik vermittelt uns über die Geschichte der Gemüse keinen lückenlosen, zusammenhängenden Bericht, und so wissen wir über das Werden und die Heimat der Gemüse eigentlich recht wenig. Wohl ist uns bekannt, daß so manche Gemüse, die wir schlechthin als Landesprodukte bezeichnen, durchaus nicht heimischen Ursprungs sind, aber den Ort und das Land, da sie zum ersten Male zum Lichte sprossen, kennen wir nicht. Von vielen Gemüsen wiederum ist uns nichts weiter verbürgt, als das sie bereits vor Christi Geburt in den Gärten der Römer eine Heimstätte gefunden hatten. Sie fanden schon damals als Nahrungsmittel wie auch zu Heilzwecken ihre Verwendung. Diese Gemüse sind dann speziell durch die römischen Soldaten zu uns gekommen.

Wesentliche Verdienste hat sich auch Karl der Große um die Hebung des Gemüsebaues erworben. Seiner Tatkraft ist es zu danken, daß so manche damals in Mitteleuropa noch unbekannte Gemüsearten sich auch hier eingebürgert haben. Auch die Kreuzfahrer haben späterhin ihr gut Teil dazu beigetragen. Von ihnen wissen wir, daß sie die Schalotte, die sie in der Nähe der Stadt Askalon gefunden, mitbrachten.

Es ist überhaupt erstaunlich, wie viele „Ausländer" sich unter den einzelnen Gemüsearten befinden. Der so gesunde und allseitig beliebte Spinat, die Gurke, die Melone, der Kürbis, und die Speisezwiebel sind Weltenwanderer aus dem fernen Orient. Und die Wiege des Rettich hat im fernsten Asien gestanden; diese Gemüseart ist aller Wahrscheinlichkeit nach auf dem Umwege über Rom nach Deutschland gekommen. Einer anderen Lesart zufolge haben ihn die alten Germanen auf ihrem Zuge von Asien hierher gebracht. Die Wahrheit wird wohl auch hier, wie in so vielen Dingen, in der Mitte liegen.

Südamerika, das heutigentags so lockende Auswanderungsland, hat uns die Feuerbohne und vor allem die mehr und mehr sich durchsetzende Tomate geliefert. Die Heimat der letzteren ist Peru und Mexiko. Von hier aus begann sie ihren Siegeslauf über das übrige Amerika, gelangte in der Folge nach England und faßte dann auch in Italien und Österreich festen Fuß.

Das Ursprungsland der beliebten Gartenbohne, die in unseren Tagen in vielerlei Spielarten gezüchtet wird, ist Indien. Sie ist im 16. Jahrhundert bei uns heimisch geworden.

In Spanien, im Lande der Reben und der Heimat des Thymian, finden wir die Stammeltern der Schwarzwurzel und Porree; doch sieht man diese Gemüsearten auch vielfach in Ägypten. Mangold, welches als Spinatersatz seine Verwendung findet, ist uns von den Ländern des Adriatischen Meeres geschenkt.

Dieser langen Liste der „eingewanderten" Gemüsearten können wir aber auch eine stattliche Reihe rein inländischer Produkte entgegenhalten.

Als erstes wäre hier der Spargel zu nennen, der ein mitteleuropäisches Erzeugnis ist. Ihm schließen sich ebenbürtig an die Stammform des Sellerie und die wildwachsende Möhre. Kümmel und Meerrettich sind ebenfalls auf heimischem Boden gewachsen.

Allerdings dürfen wir nicht glauben, daß alle die genannten Gemüsearten in ihrer heutigen, hochqualifizierten Form zu uns gekommen sind; es hat ausdauernden Fleißes bedurft, um die heutigen Kulturformen zuwege zu bringen. So ist z. B. die so begehrte Karotte ein Abstamm der oben erwähnten wildwachsenden Möhre, die vielfach auf den Wiesen zu sehen ist.

Der Neufundländer.

Der Neufundländer zählt zu unseren größten Hunden. Seine Heimat ist Neufundland; von dort ist er im 18. Jahrhundert nach Europa gekommen. Mit den Bernhardinern



hat er eins gemein: er ist ein Lebensretter. In seiner Heimat ist der Neufundländer nämlich ein ganz vorzüglicher Wasserhund und hat dort schon manchen Menschen vor dem Ertrinken gerettet.

Die Hunde zeichnen sich im allgemeinen durch eine ganz hervorragende Klugheit aus. Dabei sind sie an-

also alle Bienen, die 35 Tage vor dem Einsetzen der Volltracht in der Brut sitzen, in diese Tracht. Deswegen müssen alle nur möglichen Mittel angewendet werden, in dieser Zeit der Vorbereitung den Bruteinschlag auf alle mögliche Weise zu fördern. Wo in einer Gegend auf nennenswerte Nachtracht zu rechnen ist, muß ebenfalls 35 Tage vor dem mutmaßlichen Eintritt derselben der Bruteinschlag nach Möglichkeit gefördert werden.

Weigert.

Für Haus und Herd.

Kompott von Äpfeln und Zitronen. Die Zitronen bereitet man ebenso vor wie die Apfelsinen, schneidet sie aber in viel dünnere Scheiben und entfernt dabei alle Kerne. Die Äpfel schält und schneidet man, bringt sie dann mit der Zitrone lagenweise in eine Schale, streut sehr reichlich Zucker über jede Lage, gießt auch etwas Weißwein darauf und läßt es zugedeckt einige Zeit durchziehen.

Kompott von Hagebutten und Rosinen. Man nimmt dazu getrocknete Hagebutten, wäscht sie mehrere Male in lauwarmem Wasser, tut sie in einen emaillierten Topf und läßt sie, mit kaltem Wasser bedeckt unter Zugabe des nötigen Zuckers, langsam weichkochen. Bevor sie ganz weich geworden, tut man gewaschene Rosinen, am besten Sultaninen ohne Kerne, ein Glas Weißwein, in feine Streifen geschnittene Zitronenschale dazu und läßt alles zusammen weich und kurz einkochen.

Eierberg. Das Weiße von hartgesottenen Eiern schneidet man in feine, nudelartige Streifen, dämpft es in einer Bechamelsauce 5 Minuten lang und richtet es bergförmig auf einer heißen Schüssel an. Die Eidotter zerreibt man mit einem Stück frischer Butter und Salz, treibt sie dann durch ein Sieb auf die angerichteten Eiweißstreifen und belegt die Schüssel mit gerösteten Semmeln dreieckig. Man läßt das Gericht im Ofen recht heiß werden und reicht Feld-, Kopfsalat oder Kresse dazu.

Käseeier. In 50 Gramm Butter schwitzt man 60 Gramm Mehl lichtgelb, verkocht diese Mehlschwitze mit Milch oder Fleischbrühe zu einer dicklichen Tunke, würzt mit Salz und Pfeffer und rührt vier Löffel gehackten, gekochten Schinken und drei Löffel geriebenen Parmesankäse darunter. Dann bereitet man in der üblichen Weise „verlorene Eier". Die Käsemasse wird zur Hälfte auf eine heiße Schüssel gefüllt, die verlorenen Eier daraufgelegt, der Rest des pikanten Breis über den Eiern verteilt.

Eierbrötchen. Geröstete Weißbrotschnittchen werden mit Sardellenbutter bestrichen, in der Mitte erhaben mit harten Eierscheiben belegt und mit in feine Würfel geschnittenen Gurken und Kapern bestreut. Die Brötchen werden auf einer runden Schüssel angerichtet und mit Salat und Kresse umlegt.

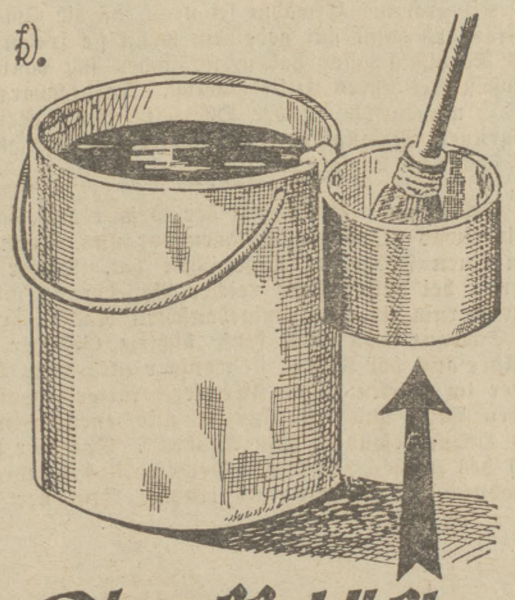
Gefüllte Lammschulter. Von einer Lammschulter die Knochen entfernen. Eine Farce bereiten aus Weißbrot, geweicht und ausgedrückt, 1 bis 2 Eiern, ¼ Pfund Schinken, ¼ Pfund Schweinefleisch, beides durchpassiert, Kräutern. Die Farce auf die Schulter streichen, salzen, pfeffern. Das Fleisch rollen, binden, mit Butter und Zwiebeln anbraten, ein Glas Weißwein, einen Löffel Kognak, Bouillon oder heißes Wasser und Wurzelwerk hinzufügen. Die Schulter dämpft in der Brühe etwa drei Stunden. Dazu kann man grüne Bohnen reichen.

Gebackenes Lamm ist ein beliebtes Wiener Ostergericht. Keule, Brust oder Schulter vom Lamm in Stücke teilen, in eine Marinade legen, nach einigen Stunden das Fleisch abtrocknen und mit Mehl, Ei, Brösel panieren. Aus reichlichem Fett herausbacken; wenn das Fleisch sich leicht von den Knochen löst, ist es gar. Abtropfen, salzen, mit Zitronenvierteln anrichten.

Ostertorte. Aus 250 Gramm schaumig gerührter Butter, ebensoviel Zucker, 4 Eigelb, 15 Gramm Backpulver, wenig geriebener Zitronenschale und 350 Gramm Mehl wird ein Teig gerührt, unter den man den Schnee der Eiweiß zieht. Die Masse wird in eine vorgerichtete Form gefüllt und mit einem Brei, der aus 125 Gramm gewiegten Pistazien, 75 Gramm geriebenen Mandeln, 50 Gramm gehacktem Zitronat, 2 Eiern, wenig Zucker und Vanille bereitet wurde, bestrichen. Die Torte muß langsam in sehr gleichmäßiger Hitze eine Stunde backen und langsam auf einem Sieb abkühlen. Man legt die Torte alsdann auf eine mit Spitzenmanschette belegte passende Schüssel, zerschneidet sie und stellt in die Mitte ein Schokoladen-Osterhäschen. Um den Rand ordnet man allerhand bunte Ostereier und legt zuletzt einen schmalen Kranz von Frühlingsblüten um die Torte.

Wie bereitet man einen guten Haustrunk? Für gewöhnlich wird der Haustrunk — am Rhein oft verächtlich als „Schlackes" bezeichnet, in der Weise hergestellt, daß der Trester mit Wasser ausgelaugt und der Abdruck nach Zusetzen von Zucker vergoren wird. Diesem Trunke fehlen die wertvollen Extraktstoffe, was sich natürlich im Geschmack ausdrückt. Einen ganz vorzüglichen Haustrunk, den selbst gewiegte Kenner für einen unverfälschten, wenn auch kleinen Landwein ansprechen, erhält man, wenn man an Stelle von Wasser Apfelmost zum Auslaugen der Trester verwendet. Da das Keltern der Äpfel zeitlich vor der Traubenlese liegt, so muß nach Möglichkeit eine Vergärung des Apfelmostes verhütet werden.

Pinselbehälter. Heutzutage, wo mit jedem Groschen gerechnet werden muß, kommt der Hausvater häufig in die Lage, kleinere Malerarbeiten selbst vornehmen zu müssen. Bei diesem Geschäft wird man dann nicht selten gestört. Gewöhnlich wird dann der Pinsel in den Farbentopf gesteckt oder auch quer über denselben gelegt. In ersterem



Fall saugt sich nicht nur der Pinsel voll Farbe, weswegen man ihn bei Wiederaufnahme der Arbeit am Rande des Farbbehälters abstreicht, wobei es zu unangenehmen Schmierereien kommt, sondern auch der Stiel wird mit in die Farbe getaucht, was natürlich für die Hände des Malers nicht sehr angenehm ist. Im zweiten Fall trocknet der Pinsel an, was wiederum nicht erwünscht ist. Um diesen Unannehmlichkeiten zu entgehen, helfen wir uns folgendermaßen: Ein kleinerer Behälter, aus einer Konservenbüchse geschnitten, wird an den Farbentopf gehängt. (Siehe Abbildung.) In diesen stellt man bei Unterbrechung der Arbeit den Pinsel. Bei längerer Ruhepause füllt man diesen Behälter mit Wasser. Der Pinsel wird dann nie trocken und hart. Beim Gebrauch streicht man dann am Rande des Behälters das Wasser ab, und der Pinsel ist wieder verwendungsfähig.

S. M.

Kalkhaltiges, also hartes Wasser, wird weich und zum Waschen brauchbar, wenn man in dasselbe etwas Soda gibt. Dadurch wird der allzu reichliche Kalkgehalt des Wassers gebunden.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.

genehme und gutmütige Hausgenossen. Besonders gerühmt wird auch ihre Treue. Alles Eigenschaften, die diese Hunde besonders wertvoll machen.

Wie schon angedeutet, ist der Neufundländer ein ganz vorzüglicher Wasserhund. Wo er immer Gelegenheit hat, geht er ins Wasser. Dabei zeigt er eine ausgesprochene Neigung zum Apportieren. Alles, was im Wasser schwimmt, holt er heraus und bringt es ans Ufer. Die Wasserleidenschaft steckt in jedem Neufundländer, das soll jeder Besitzer eines solchen Hundes nicht vergessen.

Als Schutz- und Wachhund ist er vortrefflich, ohne überflüssig zu bellen oder bissig zu sein.

*

Der Neufundländer ist ein großer, kräftiger Hund, aber beweglich und leicht auf den Läufen. Seine Größe schwankt zwischen 68—76 Zentimeter für den Rüden und 62—70 Zentimeter für die Hündin, die entsprechenden Gewichte sind 50—62 Kilogramm bzw. 40—50 Kilogramm.

Das Haar ist lang, schlicht und sehr dicht, dabei hart, dichtes Unterhaar. Die Farbe des Haares ist am besten tiefschwarz, darf aber auch leicht rotbraun sein. Ein weißer Fleck an Brust und Zehen ist erlaubt.

Der Kopf ist breit und massig. Die Stirn setzt sich stark ab und wird durch die starke Behaarung noch mehr hervorgehoben. Falten im Gesicht und Kehlwamme sind häßliche Fehler.

Die Ohren sind dunkelbraun, weit hinten am Oberkopf angesetzt und liegen fest an. Ihre Behaarung ist sammetartig.

Die Läufe sind vollkommen gerade, stark an Knochen und gut bemuskelt.

Die Rute ist stark und von mäßiger Länge, dicht und buschig behaart. Kl.

Obst- und Gartenbau.

Das Versetzen von Pflanzen mit Erdballen. Beim Versetzen von Pflanzen erzielt man naturgemäß die besten Resultate, wenn mit guten Erdballen versetzt wird. Die Wurzeln erleiden dabei keinerlei Störung und die

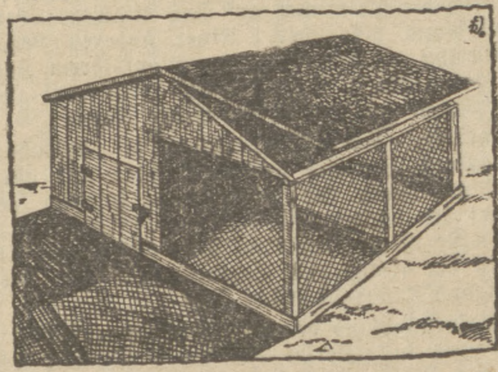

Gerät aus einer Konservendose zum Versetzen von Pflanzen mit Erdballen

Pflanze selbst keine merkliche Wachstumsstockung. Nimmt man aber die Pflanze einfach mit dem Spaten oder dem Pflanzmesser heraus, so werden dadurch nicht nur häufig Wurzeln verletzt, sondern es wird auch meistens die anhaftende Erde abfallen. Die Pflanze muß sich dann erst an dem neuen Standort eingewöhnen und anwurzeln, was natürlich mehr oder weniger Zeit kostet. Um diesem Übelstand zu entgehen, fertigen wir uns ein Pflanzgerät an, wie es die Abbildung zeigt. Von einer alten Konservendose wird der Boden entfernt und der Rand mittels einer alten Schere ausgezackt. Durch ein paar Nägel wird seitlich eine Handhabe befestigt. Dieses Gerät setzt man nun über die Pflanze. Durch Druck und einige kurze Drehungen schneidet die Dose leicht in den Boden. Nun steht die Pflanze mit Erdballen in der Dose. Mit einem Spaten hebt man alsdann die Dose mit der Pflanze heraus, bringt sie an den neuen Standort und setzt sie in das vorbereitete Pflanzloch, drückt die Erde gut wieder an und hebt das Pflanzgerät durch Drehungen vorsichtig wieder heraus. Die Pflanze wird ohne Störung sofort weiterwachsen. Bei Trockenheit ist das Erdreich vor dem Versetzen gut durchzuwässern. Sch.

Die Beseitigung des Winterschutzes der Rosen. Sobald keine harten Fröste mehr zu befürchten sind, wird die Schutzdecke, durch die hochstämmige und niedrige Rosen gegen Frostschaden geschützt sind, beseitigt. Um stärkere Beschädigungen zu verhüten, ist immerhin gewisse Vorsicht zu beobachten. Durch Sonne und Wind ist die Erddeckung trocken und infolgedessen leichter geworden. Mit einer Hacke, einem Spaten oder mit einer Gärtnerkelle schiebt man die Erde soweit ab, bis die ersten Zweige sichtbar geworden sind. Die untere Erde wird noch feucht und schwerer sein. Man wartet deshalb so lange, bis sie wieder trocken und leicht geworden ist. Bei niedrigen Rosen wird man jetzt den Rest der Erddeckung leicht beseitigen können. Bei Hochstämmen hebt man die Krone vorsichtig an; es kann dazu eine „Grepe" benutzt werden, die man unter die Krone schiebt. Die Erde kann dann vollständig abgeschüttelt werden. Zur Vorsicht halte man immer noch etwas Deckmaterial (Tannenzweige, Säcke oder dickes Papier) bereit, um bei plötzlich eintretenden, starken Frösten noch eine leichte Decke geben zu können. Die mit Stroh eingehüllten Stämme der hochstämmigen Rosen werden von dieser Hülle befreit. Mit dem Aufrichten und Anbinden übereile man sich aber nicht. Zuletzt erfolgt der Schnitt, bei dem alle Triebe bis auf ein Drittel ihrer Länge gekürzt werden. Dabei ist jedoch zu beachten, daß z. B. Moosrosen, Zentifolien und Kapuzinerrosen nicht geschnitten werden dürfen, da sie nur an den Spitzen der Triebe blühen; ebenso sind unter den Teerosen einzelne Arten, die einen Schnitt nicht vertragen, wie z. B. Marschall Niel. (Man läßt sich zweckmäßig von einem Gärtner darüber aufklären). — Wildlinge, besonders Waldwildlinge, müssen, um die Bildung der Faserwurzeln zu erzielen, so lange unter Erddeckung liegen bleiben, bis die Triebe durch diese hindurch wachsen. Sie werden dann an einem trüben, regnerischen Tage hochgenommen und fest angetreten. Schr.

Geflügelzucht.

Natürliche Aufzucht der Küken mit Glucke. Bald kommt für den Züchter wieder die schönste, wenn auch arbeitsreichste Zeit des Jahres: die Aufzucht der Küken. Da heißt es schon jetzt mancherlei Vorsorge zu treffen, damit für die zarten Tierchen, wenn sie erscheinen, auch alles zu ihrem Wohlbefinden bereit ist. Vor allem ist dafür zu sorgen, daß die Küken sich von Anfang an viel Bewegung machen können. Bei freiem Auslauf wird die Glucke schon dafür sorgen, da es überall etwas zu picken und zu scharren gibt. Aber in den ersten Lebenstagen der Küchlein kann dieses freie Umherstreifen mit der Glucke doch zu mancherlei Unzuträglichkeiten führen. Da

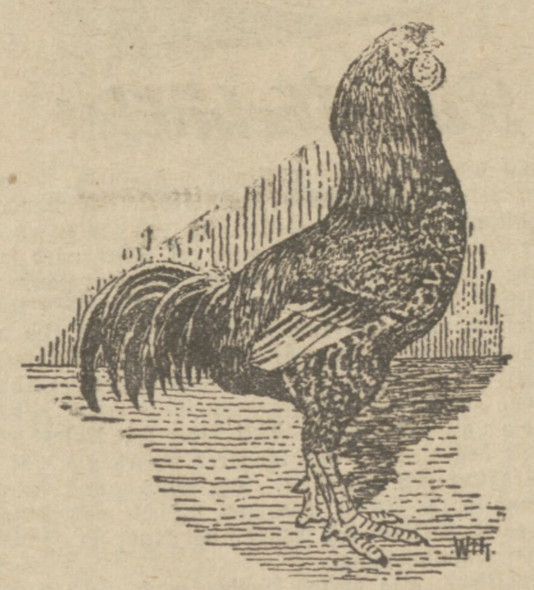

Kükenhäuschen mit überdachtem Auslauf.

ist es besser, die Glucke in ein sogenanntes Gluckenhäuschen zu sperren, wobei den Küken der Aufenthalt im Freien nicht verwehrt wird. Ein solches Gluckenhäuschen zeigt

unsere Abbildung, und zwar ein solches, bei dem der Glückenraum mit einem überdachten Auslauf für die Küken verbunden ist. Die Trennwand wird aus Latten gebildet, die den Küken gestattet, je nach Bedarf die wärmende Glucke wieder aufzusuchen. Auch wird in diesem Auslauf das teuere Kükenfutter gestreut, zu dem die Glucke dann nicht gelangen kann. Solche Häuschen können nach Belieben versetzt werden und sind namentlich im Garten äußerst praktisch, wo sonst die Glucke durch Scharren zuviel Schaden anrichten würde. Selbstverständlich darf der Kükenauslauf nicht mit einem festen Fußboden versehen werden; die Küken sollen auf dem gewachsenen Boden, möglichst mit Grasnarbe, laufen. Sch.

Die Smaragd-Ente, die man bei uns nur vereinzelt antrifft, hat ihren Namen von dem smaragd-grünen Glanz, mit dem das schwarze Gefieder überzogen ist. Daß diese Ente bei uns nur so wenig verbreitet ist, ist bedauerlich, da ihre wirtschaftlichen Eigenschaften immerhin recht beachtlich sind, außerdem bildet sie einen prächtigen Schmuck für Parkteiche und sonstige Gewässer. Bei mildem Wetter beginnt sie bereits im Januar mit Legen und bringt es auf 80 bis 100 Eier im durchschnittlichen Gewicht von 70 Gramm. Die Smaragd-Ente ist eine gute Brüterin und eine ebensolche Führerin; die Jungen, die schon in ihren ersten Lebenstagen Witterungsunbilden trotzen, wachsen rasch heran und können bereits im Alter von drei Monaten als ausgewachsen gelten. Das Fleisch ist fein und kurzfaserig. An Gewicht erreichen die Smaragd-Enten ein solches von 2 bis 2½ Kilogramm. Erwähnt sei noch, daß die Smaragd-Enten besonders dann gut gedeihen, wenn sie freien Auslauf und Schwimmwasser haben, sie suchen sich dann auch einen großen Teil ihres Futters selbst. Das schwarze Gefieder ze[illegible], namentlich auf der Oberseite, einen herrlichen smaragd-grünen Metallglanz, der Spiegel erglänzt vor allem in schönstem Tiefgrün.

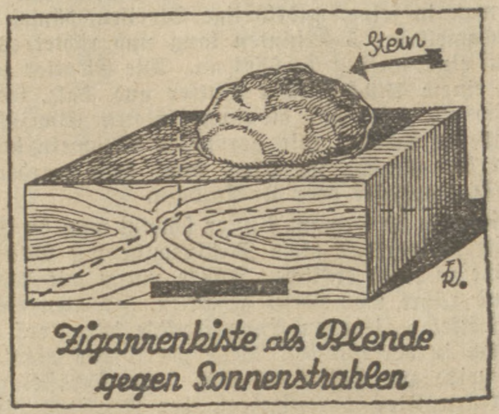
Das Orloffhuhn. Hinsichtlich der Gestalt und Haltung haben wir etwas geänderte Malayen vor uns, denen man außerdem einen Federbart angezüchtet hat. Dieser Bart ist aber nur bei entsprechend reicher Befiederung möglich, die sich wiederum in dem aufgebauschten Nacken, gut besicheltem Schwanz und auch sonst dichtem Gefieder ausdrückt. Aber auch der Körper ist weniger eckig, dazu kürzer und flacher im Rücken. Der Kämpfercharakter kommt in dem wilden Blick und dem kurzen und energischen Gebaren der Hähne besonders zum Ausdruck. Das sehr breite Stirnbein des Kopfes bildet besonders starke Augenbrauenbögen, wodurch der finstere und trotzige Blick der bern-



steinfarbigen Augen hervorgerufen wird. Durch einen Backen- und Kinnbart liegt der Kopf wie abgeschlossen auf dem Körper. Der Kamm ist niedrig und ein Rosenkamm, der gelbe Schnabel ist dick und kurz. Die breite und volle Brust tritt leicht hervor, die muskulösen Schenkel zeigen wiederum das Kämpferartige. Der verbreitetste Farbenschlag ist der dreifarbige, auch porzellanfarbig genannt. Es ist ein Gemisch von braunen und roten Tönen als Grundfarbe mit eingestreutem Schwarz und Weiß ohne besondere Regelmäßigkeit. Auch rotbraune Orloffs haben wir in Deutschland. Da diese Rasse auch einen erheblichen Wirtschaftswert besitzt, so werden schwacher Körperbau, geringe Größe und niedrige Stellung abgelehnt. Auch bei den Orloffs sind sehr gute Legeleistungen festzustellen. Das Fleisch ist kurzfaserig, saftig und durch die starke Muskelentwicklung reichlich angesetzt. Wegen ihrer eigenartigen Schönheit, aber auch durch die guten wirtschaftlichen Eigenschaften ist den Orloffs eine größere Verbreitung zu wünschen. W. W.

Bienenzucht.

Sonne und Bienen. Die Bienen sind wahre und echte Sonnenkinder. Die Sonne ist das Lebenselement der Bienen. Das zeigt sich, wenn im Frühjahre die ersten Flüge einsetzen; das nehmen wir mit Schrecken wahr, wenn die Sonne sich plötzlich verdunkelt und Tausende der Tierchen tot auf der Erde liegen. Das sehen wir in Zwillingsbeuten, wenn die beiderseitigen Brutnester ganz nahe an der warmen Schiedwand errichtet werden. Das können wir jeden Tag beobachten, wenn während des Winters und der Vorfrühlingszeit die Sonnenstrahlen lockend und gleißend die Flugöffnungen und Vorderseiten der Beuten bescheinen. In den lauschigen, warmen, windstillen Winkeln des Gartens oder Hofraumes täuscht die Sonne über das im weiten Luftraume herrschende Wetter hinweg. Die ausgeflogenen Bienen kommen in kühlere Luftschichten; die Sonne versteckt sich nur für Augenblicke



Zigarrenkiste als Blende gegen Sonnenstrahlen

hinter dichten Wolkenschleiern; die Temperatur sinkt merklich und schon ist die Katastrophe da. Tausende toter Leiber liegen auf glitzernder Schneefläche oder hart gefrorenem Boden. Ganz unverantwortlich handeln solche Imker, die ihre Völker nicht gegen den schädigenden Einfluß der lockenden Sonnenstrahlen schützen. Läden zu an kritischen Tagen, und wenn solche fehlen, dann Blenden vorgestellt! Im Notfalle genügen ein paar Ziegelsteine und ein flacher Dachziegel darüber oder eine kleine Zigarrenkiste (s. Abbildung). Der Deckel und eine Seitenwand werden entfernt, in die andere Seitenwand wird ein Flugloch eingeschnitten, und die so gewonnene Blende wird, mit einem Stein beschwert, vor das Flugloch gestellt. Weigert.

Imkerei und Trachtverhältnisse. Nach der Tracht richtet sich der Brut-, Bau- und Sammeltrieb. Auf diese muß jeder Bienenzüchter bestimmend eingreifen, wenn er hoch kommen will. Besonders beeinflußt den Bruttrieb die Tracht. Wenn mitten in der Vorbereitung auf die Volltracht das Honigen der Pflanzen plötzlich aussetzt, stagniert auch der Bruttrieb. Das kann zu schweren Mißlichkeiten führen. Solche Zeiten müssen durch die Reiz- oder Spekulationsfütterung überbrückt werden. Die Bienen suchen wir zu überlisten, ihnen eine Art Außentracht vorzuzaubern, die Königin immer wieder zu erneuter Eiablage anspornend. Der Eintritt der Volltracht einer Gegend muß deswegen genau studiert werden.

*

Die Arbeitsbiene benötigt zu ihrer Entwicklung 21 Tage; 14 Tage ist sie im Volke als Ammenbiene, Putzfrau, Wächterin usw. tätig; erst dann kann sie als vollwertige Trachtbiene angesprochen werden. Es kommen